Whirlpool®

GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301** or visit our website at...**www.whirlpool.com**

In Canada, call for assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at... **www.whirlpool.ca**

CUISINIÈRE À GAZ

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777**

ou visitez notre site web à **www.whirlpool.ca**

Table of Contents/Table des matières 2

8113P679-60

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY 3
The Anti-Tip Bracket 4
COOKTOP USE 5
Cooktop Controls 6
Sealed Surface Burners 6
Home Canning 7
Cookware 7
ELECTRONIC OVEN CONTROL 8
Display 8
Cancel 8
Clock 8
Timer 9
Control Panel and Oven Door Lock 9
Oven Temperature Control 9
OVEN USE 10
Aluminum Foil 10
Positioning Racks and Bakeware 10
Bakeware 10
Meat Thermometer 11
Oven Vent 11
Baking 11
Broiling 11
Convection Cooking 12
Convect Bake 12
Convect Roast 13
Cook & Hold 13
Favorite 14
Warm 14
Automatic Shut-Off/Sabbath Mode 14
RANGE CARE 15
Self-Cleaning Cycle 15
General Cleaning 16
Oven Light 17
Storage Drawer 18
Oven Door 18
TROUBLESHOOTING 18
ASSISTANCE OR SERVICE 20
In the U.S.A. 20
In Canada 20
WARRANTY 21

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 22
La bride antibasculement 23
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 24
Commandes de la table de cuisson 24
Brûleurs de surface scellés 25
Préparation de conserves à la maison 26
Ustensiles de cuisson 26
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR 26
Afficheur 27
Cancel (annulation) 27
Horloge 27
Minuterie 27
Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four 28
Commande de la température du four 28
UTILISATION DU FOUR 28
Papier d'aluminium 28
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson 28
Ustensiles de cuisson 29
Thermomètre à viande 29
Évent du four 29
Cuisson au four 30
Cuisson au gril 30
Cuisson par convection 31
Cuisson par convection 31
Rôtissage par convection 31
Cuisson et maintien au chaud 32
Programme préféré 33
Maintien au chaud 33
Arrêt automatique/Mode Sabbat 33
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 34
Programme d'autonettoyage 34
Nettoyage général 35
Lampe du four 37
Tiroir de remisage 37
Porte du four 37
DÉPANNAGE 37
ASSISTANCE OU SERVICE 39
GARANTIE 39

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.

⚠WARNING

Tip Over Hazard

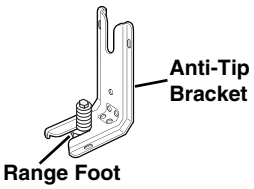
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



Making sure the anti-tip bracket is installed:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

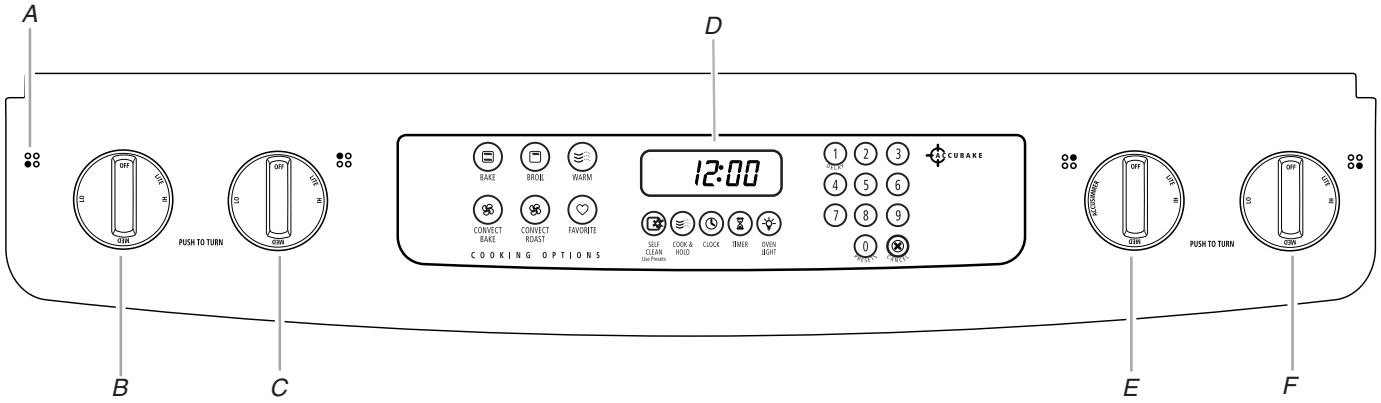
- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE



A. Surface burner locator
B. Left front control knob
C. Left rear control knob
D. Electronic oven control
E. Right rear control knob
F. Right front control knob

⚠WARNING

Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

IMPORTANT: Your range is factory-set for use with Natural gas. If you wish to use LP gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new range. See the "Gas Conversions" section of the Installation Instructions for details on making this conversion.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

The large burners (16,000, 14,000 and 12,500 Btu/h [British Thermal Units]) provide the highest heat setting, and are ideal for cooking large quantities of food or liquid, using large pots and pans. The small burners (9,200 and 5,000 Btu/h) allow more accurate simmer control at the lowest setting, and are ideal for cooking smaller quantities of food, using smaller pots and pans.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner while using empty cookware or without any cookware on the grate.

NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.

   All four surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	■ Light the burner.
HI	■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil.
MED (Medium)	■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. ■ Fry or sauté foods. ■ Cook soups, sauces and gravies. ■ Stew or steam foods.
LO	■ Keep food warm. ■ Simmer.
ACCUSIMMER® setting (on some models)	■ Precise simmer control

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

ACCUSIMMER® Setting

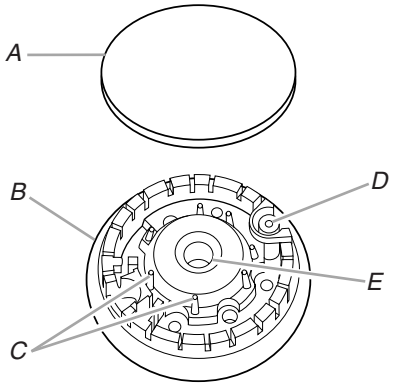
This burner produces a gradual, gentle heat that is perfect for melting and simmering delicate foods such as chocolate or sauces.

Power Failure

Surface Burners

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to ignite. After burner lights, turn knob to desired setting.

Sealed Surface Burners

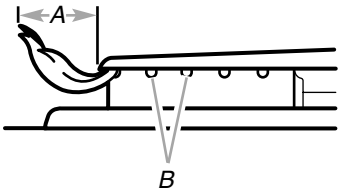


A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



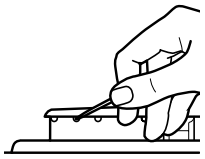
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

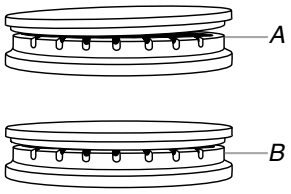
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

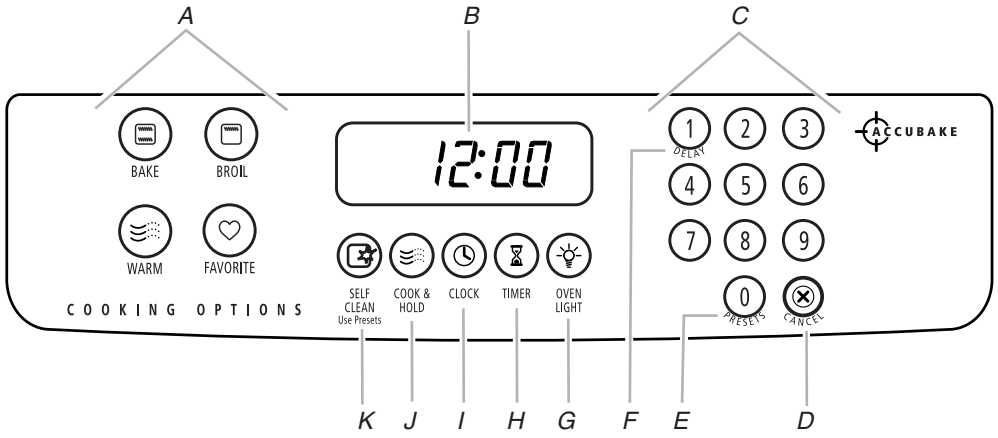
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

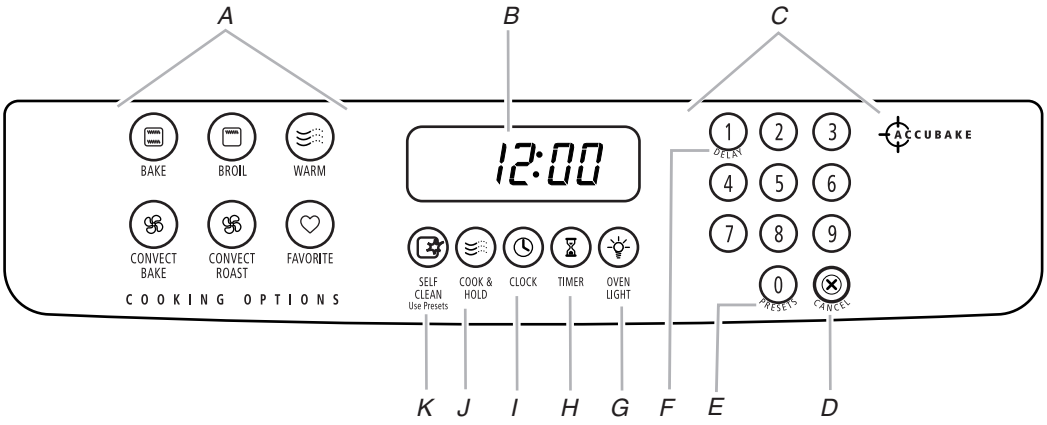
Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	■ Heats quickly and evenly. ■ Suitable for all types of cooking. ■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	■ Heats slowly and evenly. ■ Good for browning and frying. ■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Heats slowly, but unevenly. ■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	■ Follow manufacturer's instructions. ■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	■ Heats quickly, but unevenly. ■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Oven functions
B. Oven display
C. Number pad
D. Cancel
E. Presets keypad
F. Delay keypad
G. Oven light
H. Timer
I. Clock
J. Cook and hold
K. Self-clean



A. Oven functions
B. Oven display
C. Number pad
D. Cancel
E. Presets keypad
F. Delay keypad
G. Oven light
H. Timer
I. Clock
J. Cook and hold
K. Self-clean

Display

When power is supplied to the range or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

Bake or Lock may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or problem. Press CANCEL and reset clock if needed.

When the oven is in use, the display shows the temperature and oven setting.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When using the TIMER, for settings of 1 to 59 minutes, the display will count down in minutes. For settings of 1 hour or more, the display will count down hours and minutes.

Cancel

The CANCEL button stops any function except the Clock, Timer and Control Lock. When you press the CANCEL button, the display will show the time of day, or the time remaining if the TIMER is being used.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To recall the time of day when another time function is showing, press the Clock pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Delay Cook, Clean, or Cook & Hold.

To Change the Clock to 24-hour Format:

1. Press and hold CANCEL and FAVORITE for 3 seconds.
2. Press PRESETS 0 on the number pad to select 24 hour. Press again to select 12 hour.

To Set:

1. Press CLOCK. The time of day will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the time of day. The colon flashes.
3. Press CLOCK or wait 4 seconds. The colon stops flashing.

To Cancel the Clock Display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold CANCEL and CLOCK for 3 seconds. The time of day will disappear from the display.

When the clock display is canceled, press CLOCK to briefly display the time of day.

To Restore the Clock Display:

Press and hold CANCEL and CLOCK for 3 seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The Timer can be set in hours or minutes up to 99 hours and 59 minutes, and counts down the set time.

The Timer can be used independently of any other oven function. It can also be set while another oven function is operating.

NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Press TIMER.

   "0:00" and "TIMER" will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the length of time. The selected time appears in the display and "TIMER" continues to flash.
3. Press TIMER again or wait 4 seconds. Time will begin counting down and "TIMER" is displayed.

   When the set time ends, 1 long beep will sound and "TIMER" and "End" will be displayed.
4. Press TIMER to clear the display.

To Cancel:

1. Press TIMER and set time to "0:00".

Control Panel and Oven Door Lock

The lock feature shuts down the control panel pads (buttons) and locks the oven door to prevent unintended use of the oven(s).

The lock feature is preset unlocked, but can be locked.

If the oven is currently in use, the controls cannot be locked.

To Lock Control Panel and Oven Door:

Press and hold CANCEL and COOK & HOLD for 3 seconds (Press the CANCEL pad first.) "OFF" appears in the display and "LOCK" flashes while the door is locking. Once the oven door is locked "LOCK" is displayed.

To Unlock Control Panel and Oven Door:

Press and hold CANCEL and COOK & HOLD for 3 seconds (Press the CANCEL pad first.) "OFF" disappears in the display and "LOCK" flashes while the door is unlocking. Once the oven door is unlocked "LOCK" disappears from the display.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (9° to 12°C)	...moderately more
25° to 35°F (15° to 21°C)	...much more
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-9° to -12°C)	...moderately less
-25° to -35°F (-15°C to -21°C)	...much less

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press BAKE.
2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.
3. Immediately press and hold BAKE pad for several seconds or until "0°" appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15 degrees the display will show "-15°."
4. Press the PRESETS 0 number pad to adjust the temperature. Each time PRESET 0 is pressed, the temperature changes by 5 degrees, rising from "0°" to "35°" and then continuing from "-35°" to "0°". If in Celcuis mode, the temperature changes by 3 degrees, rising from "0°" to "21°" and then continuing from "-21°" to "0°."
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Temperature adjustments can be made to Bake, Convect Bake (on some models) and Convect Roast (on some models) only. Broil, Warm and Self Clean temperatures cannot be adjusted.

To Display Temperatures in °C instead of °F:

1. Press and hold the CANCEL and BAKE buttons for 3 seconds. A single beep will sound and the current setting will be displayed.

   If no change is made, the range will return to the existing setting after 30 seconds.
2. Press the PRESETS 0 number pad to change the setting. Wait 5 seconds and the setting will be complete.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Power Failure

Oven Burners

Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and the oven will not operate during a power failure.

A lighted match will not light the oven bake or broil burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liners or cookware.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

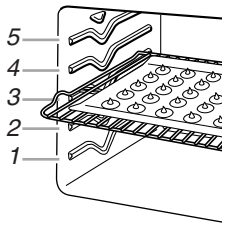
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



FOOD	RACK POSITION(S)
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

BAKEWARE

Hot air must be able to circulate around food to cook evenly, so allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

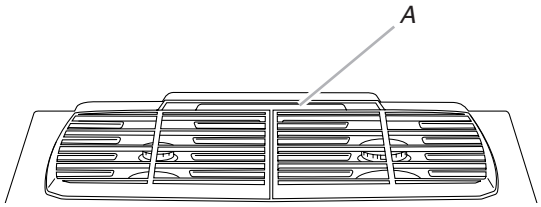
Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine doneness of meat, poultry and fish. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance.

- Insert the thermometer into the center of the thickest portion of the meat or inner thigh or breast of poultry. The tip of the thermometer should not touch fat, bone or gristle.
- After reading the thermometer once, push it into the meat ½" (1.3 cm) more and read again. If the temperature drops, cook the meat or poultry longer.
- Check all meat, poultry and fish in 2 or 3 different places.

Oven Vent

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering oven vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.



A. Oven vent

Baking

The oven automatically regulates the heat levels and both the top and bottom burners cycle on and off accordingly during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results.

To Bake or Roast:

Before baking, position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section.

1. Press BAKE. “BAKE” and “000” will flash in the display.
2. Press PRESETS 0 on the number pad.

   “350°” (“175°” Celsuis) will appear when PRESETS 0 is first pressed. Each additional press of PRESETS 0 will increase the temperature in 25° increments, rising to 550°F (275°C) and then continuing from 175°F (75°C) upward.

   Press the appropriate number pads to select the bake temperature. The Bake temperature can be set from 170°F (75°C) to 550°F (290°C).
3. Press BAKE again or wait 4 seconds. Bake will stop flashing and light in the display.

   “100°” or the actual temperature will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
4. For best results, allow oven to fully preheat.

   When the set oven temperature is reached, 1 long beep will sound.

   To recall the set temperature during preheat, press the BAKE pad.

   To change the oven temperature during preheat, press BAKE twice, then PRESETS 0 or the appropriate number pads until the desired temperature is displayed.

   To change the oven temperature during cooking, press BAKE, then PRESETS 0 or the appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
5. When cooking is finished, press CANCEL.

Preheating

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (provided on some models). They are designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See “Assistance or Service” section to order. Ask for Part Number 12500100.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position rack according to the Broiling Chart. Preheat broil about 4 minutes. Position food on grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack. Close the door.

To Broil:

1. Press BROIL. “BROIL” and “SEt” will flash in the display until the door is closed.
2. Press the PRESETS 0 number pad once to set HI Broil or twice to set LO Broil. “HI” or “LO” will be displayed.

   Select HI Broil (550°F/288°C) for normal broiling or LO Broil (450°F/232°C) for low-temperature broiling.

   After 4 seconds, the oven will start. “BROIL” and “HI” or “LO” will remain lit.
3. Press CANCEL when finished broiling.

BROILING CHART

For best results, place food 3" (7.0 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

FOOD	RACK POSITION	APPROXIMATE TIME (minutes)
Steak		
1" (2.5 cm) thick		
medium	4	15-20
well-done	4	18-24
Ground meat patties*		
¾" (2 cm) thick		
well-done	4	15-18
Pork chops		
1" (2.5 cm) thick		
well-done	4	22-26
Ham slice, precooked		
½" (1.25 cm) thick		
warm	4	8-12
Bacon		
well-done	4	6-10
Chicken		
bone-in pieces		LO Broil
well-done	3 or 4	30-45
Fish Fillets		
flaky	4	8-12
Fish Steaks		
1" (2.5 cm) thick		
flaky	4	10-15

*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

Convection Cooking

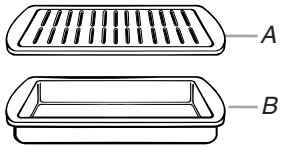
(on some models)

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation continuously and more consistently throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

During the Convect function, the ring element operates, along with the fan, to provide an indirect source of heat in the oven cavity. The convection fan will start after the oven has been on for approximately 5 minutes.

If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the element(s) and fan will turn off immediately. Once the door is closed, they will come back on.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food with aluminum foil.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.



A. Broiler grid
B. Broiler pan

Convect Bake

(on some models)

Use Convect for single or multiple rack baking. When convection baking, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°F (15°C) (even though normal baking temperature is displayed).

To Set Convect Bake:

1. Press CONVECT BAKE.

   "BAKE," and the Fan icon will flash. "000" will flash in the display.

2. Select the oven temperature.

   Press AUTOSET 0 for 350°F (175°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).

   The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).

3. Press CONVECT BAKE again or wait 4 seconds.

   "BAKE" will stop flashing. "100°" (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.

   The Fan icon will start to rotate.

   Allow the oven to preheat for 8 to 15 minutes.

   When the set oven temperature is reached, one long beep will sound. The set temperature will display.

   To recall the set temperature during preheat, press CONVECT BAKE.

4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

Convect Roast
(on some models)

When convection roasting, enter your normal roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time. The convection fan will come on immediately after the oven has turned on.

NOTE: When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.

To Set Convect Roast:

1. Press CONVECT ROAST.

   "ROAST," and the Fan icon will flash. "00:00" will flash in the display.

2. Enter the roasting time using the number pads. Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

   If preheating is required, add 15 minutes to the programmed cooking time.

3. Press CONVECT ROAST again or wait 4 seconds.

   "ROAST," and the fan icon will flash in the display. "000" will flash in the display.

4. Select the oven temperature.

   Press AUTOSET 0 for 325°F (165°C) or the appropriate number pads. Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°F (15°C).

   The oven temperature can be set between 170°F and 550°F (75°C and 288°C).

5. Press CONVECT ROAST again or wait 4 seconds.
6. "ROAST" will stop flashing and light in the display.

   100°F (35°C) or the actual oven temperature if over 100°F (35°C) will display. The temperature will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.

   The Fan icon will start to rotate.

7. Place food in the oven.

   Time will start counting down once oven starts heating up. To recall the set temperature during preheat, press the Convect Roast pad.

8. When 75% of the set cooking time has elapsed, the oven will signal you to check the cooking progress. Cook longer if needed.

   Press any pad to recall the cook time remaining.

9. Press CANCEL when finished.
10. Remove food from the oven.

Cook & Hold

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Cook & Hold allows the oven to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

To Set Cook & Hold:

1. Press COOK & HOLD. "HOLD" and "00:00" will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads to select an amount of time to cook. The time selected will show in the display while "HOLD" continues to flash. Bake time can be set from 10 minutes to 11 hours and 59 minutes.
3. While "HOLD" is still flashing press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (on some models).
4. Press PRESETS 0 or the appropriate number pads to select the oven temperature. The selected function will flash. The oven temperature can be set from 170°F (75°C) to 550°F (290°C).
5. Press the selected function pad again or wait 4 seconds.

   The selected function will remain lit in the display and the cooking time will be displayed.

   The actual oven temperature will display during preheat. The set temperature will display when preheating is completed.

When the cooking time has elapsed:

Four beeps will sound, "BAKE" will turn off and "HOLD," "WARM," and "170°" ("75°" Celcius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

Four beeps will sound, "End" will appear and the time of day will reappear.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press CANCEL. Remove food from oven.

To Set a Delayed Cook & Hold cycle:

Delayed Cook & Hold allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. Press DELAY 1 pad. "DELAY" will flash and "00:00" appears in the display.
2. Press the appropriate number pads to set a delay time.
3. While "DELAY" is still flashing, press COOK & HOLD. "HOLD" and "DELAY" and "00:00" will flash in the display.
4. Press the appropriate number pads to set the baking time.
5. Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST (on some models).

6. Set the oven temperature desire by pressing PRESETS 0 or appropriate number pads.

   "350°" ("175°" Celcuis) will light when PRESETS 0 is pressed. After 4 seconds, the entered delay time will appear in the display and "HOLD" disappears from the display.

   The selected function and "DELAY" remain lit to remind that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

When the Delay time has expired:

"DELAY" will turn off. The selected function and the baking time will be displayed. Baking will begin.

When the cooking time has elapsed:

Four beeps will sound, the selected function will turn off and "HOLD," "WARM," and "170°" ("75°" Celcius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

Four beeps will sound, "End" will appear and the time of day will reappear.

To cancel:

Press CANCEL. All timed and untimed cooking functions will be canceled. The time of day will reappear in the display.

Favorite

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Favorite feature allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold function.

To set a Favorite cycle, Cook & Hold must be either active or just programmed.

To Set a Favorite Cycle:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the "Cook & Hold" section.
2. Press and hold FAVORITE for 3 seconds.

   The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.

   A beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To Start a Favorite Cycle:

1. Press FAVORITE.

   Time and temperature for the set Cook & hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been set, "nonE" will be displayed.)

2. Press BAKE, CONVECT BAKE (on some models) or CONVECT ROAST (on some models).

   The Favorite cycle will begin immediately. The selected cycle and cooking time will appear in the display.

When the Cooking Time has Elapsed:

Four beeps will sound, the selected function will turn off and "HOLD," "WARM," and "170°" ("75°" Celsius) will appear in the display.

After 1 hour in Hold Warm:

Four beeps will sound, "End' will appear and the time of day will reappear.

To cancel a Favorite cycle:

1. Press CANCEL.

   The stored Favorite cycle will not be affected.

2. Remove food from the oven.

Warm

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during Warm.

Follow manufacturer's recommendations when warming empty serving bowls and plates.

To Set Warm:

1. Press WARM. "WARM" and "00:00" will flash in the display.
2. Press PRESETS 0 or appropriate number pads to select a temperature.

   "170°" ("75°" Celcius) will light when PRESETS 0 is first pressed. Each press of PRESETS 0 will change the temperature by 5°, rising to 190°F (85°C) and then continuing from 140°F (60°C) upward.

   The Warm temperature can be set from 140°F (60°C) to 190°F (85°C).

"WARM" and the temperature will be displayed while Warm is active.

To cancel Warm:

Press CANCEL. Remove food from oven.

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This feature can be turned off to enable Sabbath Mode.

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, "BAKE" will go out at the end of the baking cycle however, the Bake mode will remain acitve. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, no preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The self-clean cycle and automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing Cancel will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours (Sabbath Mode):

1. Press and hold CLOCK for 5 seconds.

   "SabbATH" will be displayed and flash for 5 seconds.

   "SabbATH" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.

   "BAKE" will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.

   Bake is the only function that operates during the Sabbath Mode. All function keys (except Cancel and Clock) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel Bake when in Sabbath Mode:

1. Press CANCEL.

   "BAKE" will disappear in the display. No beeps will sound.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press and hold CLOCK for 5 seconds
   OR
2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.

   "SabbATH" will flash for 5 seconds. The time of day will return to the display.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING

Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc. enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop and Storage Drawer:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

NOTE: Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle, however the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. Applying a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled could result in the glass breaking.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

When "LOCK" shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when "LOCK" is displayed.

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press SELF CLEAN. "CLEAN" and "SEt" will flash in the display.
3. Press the PRESETS 0 number pad.

   MEd (Medium soil, 3 hours) appears in the display.

   If the door is not closed, beeps will sound and "door" will appear in the display until the door is closed. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.

   If more than 5 seconds elapse between pressing Clean and Presets 0, the program will automatically return to the previous display.

4. To choose a clean setting other than medium, press the PRESETS 0 number pad to scroll through the self-cleaning settings.

   HVy (heavy soil, 4 hours)
   MEd (medium soil, 3 hours)
   LITE (light soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

5. After 4 seconds, the oven will start cleaning.

   "CLEAN" will appear in the display. "LOCK" will flash in the display, once the door locks, "LOCK" will remain lit. The cleaning time will count down in the display.

To Delay Start Self-Clean:

Before delay starting Self-Clean, make sure the door is closed completely or it will not lock and the cycle will not begin.

1. Press DELAY 1 number pad.

   "DELAY" and "00:00" will flash in the display.

2. Using the number pads, enter the amount of time you want to delay the cycle. Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours and 59 minutes (11:59).
3. Press SELF CLEAN.

   "SET" flashes in the display.

4. Press the PRESETS 0 number pad.

   "MEd" (medium soil level) is displayed.

5. To choose a clean setting other than medium, press the PRESETS 0 number pad to scroll through the self-cleaning settings.

   HVy (heavy soil, 4 hours)
   MEd (medium soil, 3 hours)
   LITE (light soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

   After 4 seconds, "CLEAN," and "DELAY," will light and "LOCK" will flash in the display. When the oven door latches, "LOCK" will stop flashing and stay lit to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

To change the delay self-clean time:

1. Press DELAY 1 number pad.

   "DELAY" and "00:00" will flash in the display.

2. Using the number pads, enter the amount of time you want to delay the cycle.

   After 4 seconds, "CLEAN," "DELAY," and "LOCK" will appear in the display to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time is displayed.

When the self-clean cycle starts:

"DELAY" will turn off and the clean time will appear in the display.

When the self-clean cycle ends:

"LOCK" will turn off. The door can then be opened.

To Stop Self-Clean Anytime:

Press CANCEL. All words disappear from the display. All functions are canceled. The time of day appears in the display.

Depending on the actual oven temperature when self-clean is canceled, the oven door will remain locked until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

  Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

- Vinegar for hard water spots.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water or dishwasher:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.

- Dishwasher (grates only, not caps):

  Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.

- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
  See “Assistance or Service” section to order.

SURFACE BURNERS

See “Sealed Surface Burners” section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle:

  See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

STORAGE DRAWER

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see “Storage Drawer” section.

Cleaning Method:

- Mild detergent

Drawer Liner (on some models)

Remove all stored items from drawer and lift out drawer liner.

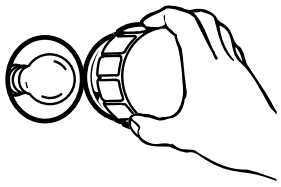
- Clean with mild detergent.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the off position.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull storage drawer out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer and pull the drawer out to the second stop position.
3. Grasp sides and lift drawer top up and out.

To Replace:

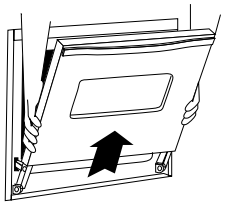
1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open oven door to the first stop position (opened about 4" (10.0 cm).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To Replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Is the power supply cord unplugged?**
  Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Household fuse blown or circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
  See Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
  Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
  See “Sealed Surface Burners” section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
  See “Sealed Surface Burners” section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
  See “Sealed Surface Burners” section.
- **Is propane gas being used?**
  The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see “Assistance or Service” section.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
  Let it dry.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See “Cooktop Controls” section.
- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is this the first time the oven has been used?**
  Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Control” section.
- **On some models, is the Control Lockout set?**
  See “Control and Oven Door Lock” section.

Oven burner flames are yellow or noisy

- **Is propane gas being used?**
  The range may have been converted improperly. Contact a service technician or see “Assistance or Service” section.

Cooling fan runs during baking, broiling or cleaning

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use and for some time after to cool the electronic control.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See “Oven Temperature Control” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
  There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Depending on your model, press CANCEL to clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Self-Cleaning cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  “door” will be displayed. Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See “Self-Cleaning Cycle” section.
- **Has a delay start been set?**
  See “Cook & Hold” section.
- **Is the oven temperature above 400°F (205°C)?**
  Let the oven cool before using the self-clean cycle.

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
  Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
  See “Baking” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.whirlpool.ca**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**. 9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name_____

Address_____

Phone number_____

Model number_____

Serial number_____

Purchase date_____

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

La bride antibasculement

Dans des conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

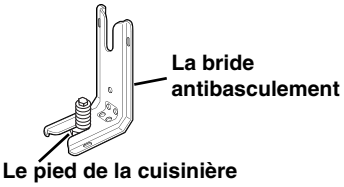
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

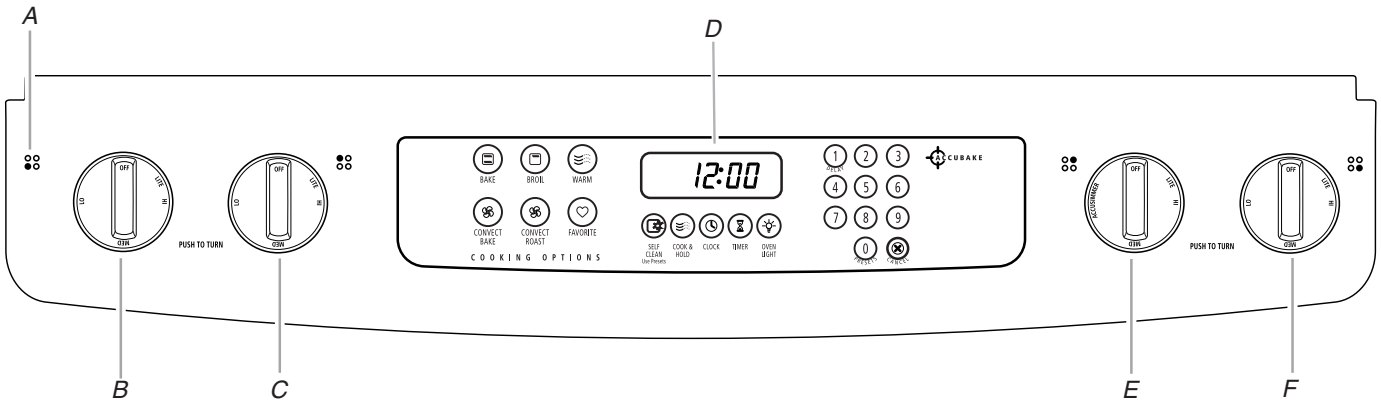
- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national (US) ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations, Partie 1*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON



A. Repère de brûleur de surface
B. Bouton de commande avant gauche
C. Bouton de commande arrière gauche
D. Commande électronique du four
E. Bouton de commande arrière droit
F. Bouton de commande avant droit

Commandes de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

IMPORTANT : Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la cuisinière. Voir la section "Conversions pour changement de gaz" des Instructions d'installation pour des détails sur la réalisation de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE (allumage).

Les grands brûleurs (16 000, 14 000 et 12 500 Btu/h [unités thermales britanniques]) fournissent le réglage de chaleur le plus élevé et sont idéals pour faire cuire de grandes quantités d'aliments ou de liquides, en utilisant de grandes marmites et casseroles. Les petits brûleurs (9200 BTU et 5000 Btu/h) permettent un contrôle plus précis du mijotage au réglage le plus bas et sont idéals pour la cuisson de plus petites quantités d'aliments, en utilisant des marmites et casseroles plus petites.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

Réglage :

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE.
   Les quatre brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est tourné à LITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
LITE (allumage)	■ Pour allumer le brûleur.
HI (élevé)	■ Pour commencer la cuisson des aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
MED (moyen)	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments. ■ Pour faire frire ou sauter les aliments. ■ Pour faire cuire les soupes et les sauces. ■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.
LO (bas)	■ Pour garder les aliments au chaud. ■ Pour faire mijoter à feu doux.
Réglage ACCUSIMMER® (sur certains modèles)	■ Commande de mijotage précis.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Réglage ACCUSIMMER®

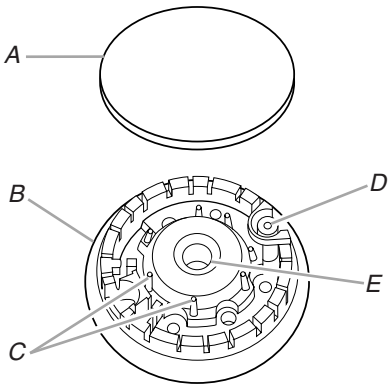
Ce brûleur produit une chaleur progressive et douce, parfaite pour faire fondre et mijoter des mets délicats tels que le chocolat ou les sauces.

Panne de courant

Brûleurs de surface

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour l'allumage. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage désiré.

Brûleurs de surface scellés

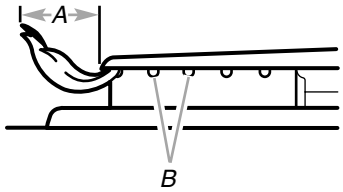


A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Dispositif d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

IMPORTANT : Ne pas entraver le débit de gaz de combustion et de l'air de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section "Nettoyage général".

Ouverture du tube d'arrivée de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur.



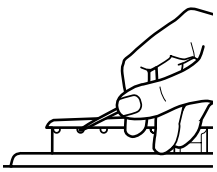
A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Orifices de brûleur

Orifices de brûleur : Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue, pas jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

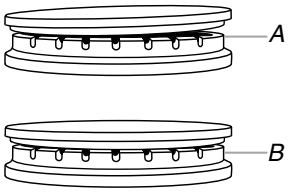
Nettoyage :

IMPORTANT : Avant de faire le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, eau de Javel ou décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un linge humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien d'entretien qualifié.



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.



A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien d'entretien qualifié.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

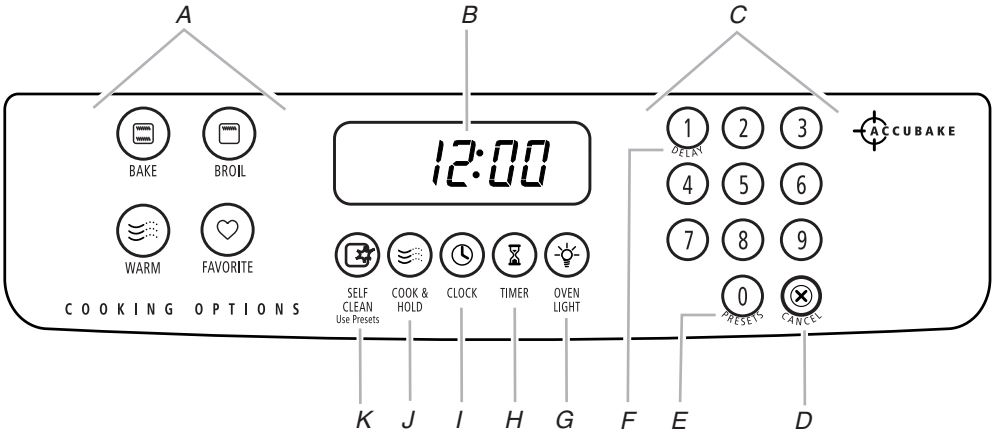
Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

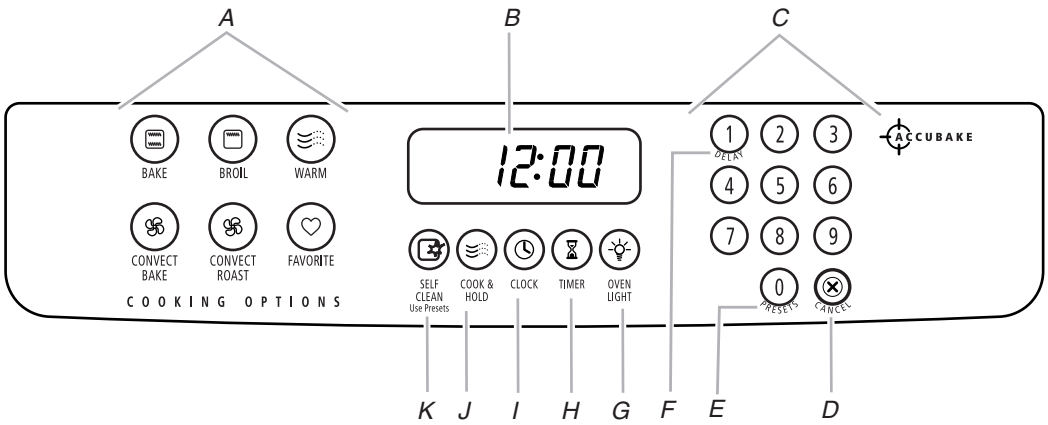
Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et de façon uniforme.
Terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



A. Fonctions du four
B. Afficheur du four
C. Bloc numérique
D. Cancel (annulation)
E. Touche Presets (préréglages)
F. Touche Delay (mise en marche différée)
G. Lampe du four
H. Minuterie
I. Horloge
J. Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud)
K. Autonettoyage



A. Fonctions du four
B. Afficheur du four
C. Bloc numérique
D. Cancel (annulation)
E. Touche Presets (préréglages)
F. Touche Delay (mise en marche différée)
G. Lampe du four
H. Minuterie
I. Horloge
J. Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud)
K. Autonettoyage

Afficheur

Lors de la mise sous tension de la cuisinière ou après une panne de courant, l'heure affichée avant l'interruption de l'alimentation clignote.

Il se peut que “Bake” ou “Lock” clignote rapidement pour vous alerter de la survenance d'un problème ou d'une erreur. Appuyer sur CANCEL (annulation) et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Lorsque le four est en cours d'utilisation, l'afficheur indique la température et le réglage du four.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Lors de l'utilisation de la MINUTERIE, pour des réglages de 1 à 59 minutes, l'afficheur compte à rebours en minutes. Pour les réglages de 1 heure ou plus, l'afficheur compte à rebours en heures et en minutes.

Cancel (annulation)

Le bouton CANCEL arrête toutes les fonctions à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes. Lorsqu'on appuie sur le bouton CANCEL, l'afficheur indique l'heure ou la durée restante si la MINUTERIE est utilisée.

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

Pour rétablir l'affichage de l'heure lorsqu'une autre fonction est affichée, appuyer sur la touche Clock (horloge).

Il est impossible de modifier l'heure lorsque le four a été programmé pour une mise en marche différée, un nettoyage, ou un programme Cook & Hold.

Pour passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer sur CANCEL et FAVORITE pendant 3 secondes.
2. Appuyer sur PRESETS 0 sur le bloc numérique pour sélectionner 24 heures. Appuyer à nouveau pour sélectionner 12 heures.

Réglage :

1. Appuyer sur CLOCK (horloge). L'heure clignote sur l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour régler l'heure. Les deux points clignotent.
3. Appuyer sur CLOCK ou attendre 4 secondes. Les deux points cessent de clignoter.

Annulation de l'affichage de l'horloge :

Si vous ne voulez pas afficher l'heure :

Appuyer sur CANCEL et CLOCK pendant 3 secondes. L'affichage de l'heure disparaît.

Lorsque l'affichage de l'horloge est annulé, appuyer sur CLOCK pour faire brièvement apparaître l'affichage de l'heure.

Rétablissement de l'affichage de l'horloge :

Appuyer sur CANCEL et CLOCK pendant 3 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures ou minutes jusqu'à concurrence de 99 heures et 59 minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre fonction du four. Elle peut également être réglée lorsqu'une autre fonction du four est activée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER (minuterie).
   “0:00” et “TIMER” clignotent sur l’afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour régler la durée. La durée sélectionnée s'affiche et “TIMER” continue de clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur TIMER ou attendre 4 secondes. Le compte à rebours commence et “TIMER” s'affiche.
   À la fin de la durée réglée, un long signal sonore se fait entendre et “TIMER” et “End” s'affichent.
4. Appuyer sur TIMER pour effacer l'affichage.

Annulation :

1. Appuyer sur TIMER et régler l’heure à “0:00”.

Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four

La caractéristique de verrouillage désactive les touches du tableau de commande (boutons) et verrouille la porte du four pour empêcher une utilisation involontaire du/des four(s).

La caractéristique de verrouillage est préréglée désactivée, mais peut être activée.

Si le four est en cours d'utilisation, il est impossible de verrouiller les commandes.

Verrouillage du tableau de commande et de la porte du four :

Appuyer sur CANCEL et COOK & HOLD pendant 3 secondes (appuyer d'abord sur la touche CANCEL). “OFF” s'affiche et “LOCK” clignote pendant le verrouillage de la porte. Une fois que la porte est verrouillée, “LOCK” s'affiche.

Déverrouillage du tableau de commande et de la porte du four :

Appuyer sur CANCEL et COOK & HOLD pendant 3 secondes (appuyer d'abord sur la touche CANCEL). “OFF” disparaît et “LOCK” clignote pendant le déverrouillage de la porte. Une fois que la porte est déverrouillée, “LOCK” disparaît de l'afficheur.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four et le fonctionnement par intermittence de l'élément ou du brûleur peuvent donner des mesures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-15°C à -21°C)	...beaucoup moins

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Entrer 550° en appuyant sur les touches numériques appropriées.
3. Appuyer immédiatement sur la touche BAKE pendant quelques secondes ou jusqu'à ce que “0°” s'affiche.

   Si la température du four a déjà été ajustée, la modification s'affiche. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15 degrés, l'afficheur indique “-15°”.
4. Appuyer sur la touche numérique PRESETS 0 pour régler la température. À chaque pression sur la touche PRESET 0, la température change de 5 degrés, passant de “0°” à “35°” pour continuer en passant de “-35°” à “0°”. En mode Celsius, la température change de 3 degrés, passant de “0°” à “21°” pour continuer en passant de “-21°” à “0°”.
5. L'affichage de l'heure est automatiquement rétabli.

Il n'est pas nécessaire de régler à nouveau la température du four en cas de panne de courant ou d'interruption de l'alimentation. On peut ajuster la température avec les programmes Bake, Convect Bake (sur certains modèles) et Convect Roast (sur certains modèles) uniquement. Les températures des programmes Broil, Warm et Self Clean ne peuvent être ajustées.

Pour afficher les températures en °C plutôt qu'en °F :

1. Appuyer sur les boutons CANCEL et BAKE pendant 3 secondes. Un signal sonore unique se fait entendre et le réglage actuel est affiché.

   À défaut de modification, la cuisinière revient au réglage existant après 30 secondes.
2. Appuyer sur la touche numérique PRESETS 0 pour modifier le réglage. Attendre 5 secondes pour l'enregistrement du réglage.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L’exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Panne de courant

Brûleurs du four

La cuisinière est équipée d'un dispositif d'allumage sans veilleuse. Avec ce type de système d'allumage, l'arrivée de gaz se ferme automatiquement et le four ne fonctionne pas pendant une panne de courant.

Il est impossible d'allumer le brûleur de cuisson au four ou de gril avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four pendant une panne de courant

Papier d’aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium, un revêtement quelconque ou un ustensile de cuisson.

- Sur ces modèles avec évent au fond du four, ne pas bloquer ou recouvrir les évents du fond du four.
- Pour assurer une bonne circulation de l’air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d’aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d’aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu’elle dépasse d’au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

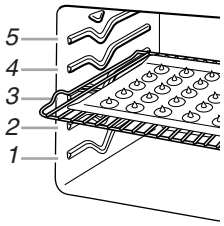
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four.

GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



ALIMENTS	POSITION(S) DE LA GRILLE
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges et gâteaux Bundt, pains éclairs, tartes	1 ou 2
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE DE PLAT(S)	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

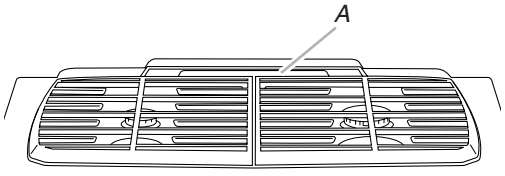
Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande, de la volaille et du poisson. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½" (1,3 cm) de plus dans la viande et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande, volaille et poisson à 2 ou 3 endroits.

Évent du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.



A. Évent du four

Cuisson au four

Le four ajuste automatiquement les niveaux de chaleur et les brûleurs supérieurs et inférieurs s'allument et s'éteignent par intermittence durant le préchauffage et la cuisson au four pour maintenir une gamme de températures précises et donner des résultats de cuisson optimaux.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). “BAKE” et “00:00” clignotent sur l’afficheur.
2. Appuyer sur PRESETS 0 sur le bloc numérique.

   “350°” (“175°” Celsius) s'affiche lors de la première pression sur PRESETS 0. Chaque pression supplémentaire sur PRESETS 0 augmente la température par tranches de 25°, jusqu'à ce que la température de 550°F (275°C) soit atteinte. En cas de nouvelle pression sur PRESETS 0, la température augmente par tranches de 25° à partir de 175°F (75°C).

   Appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner la température de cuisson au four. La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F (75°C) et 550°F (290°C).
3. Appuyer à nouveau sur BAKE ou attendre 4 secondes. “Bake” cesse de clignoter et s'allume sur l'afficheur.

   “100°” ou la température réelle s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.
4. Pour des résultats optimaux, laisser le four préchauffer complètement.

   Lorsque la température réglée du four est atteinte, un long signal sonore se fait entendre.

   Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche BAKE.

   Pour modifier la température du four durant le préchauffage, appuyer deux fois sur BAKE, puis sur PRESETS 0 ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

   Pour modifier la température du four durant la cuisson, appuyer sur BAKE, puis sur PRESETS 0 ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
5. À la fin de la cuisson, appuyer sur CANCEL (annulation).

Préchauffage

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'afficheur diffère de la température réelle du four.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (fournies sur certains modèles). Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section “Assistance ou service” pour commander. Demander la pièce n° 12500100.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Faire préchauffer le gril pendant environ 4 minutes. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte.

Cuisson au gril :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril). “BROIL” et “SEt” s'affichent jusqu'à ce que la porte soit fermée.
2. Appuyer une fois sur la touche numérique PRESETS 0 pour régler sur HI Broil ou deux fois pour régler sur LO Broil. “HI” ou “LO” s'affiche.

   Sélectionner HI Broil (550°F/288°C) pour une température de cuisson au gril normale ou LO Broil (450°F/232°C) pour une basse température de cuisson au gril.

   Après 4 secondes, le four se met en marche. “BROIL” et “HI” ou “LO” restent allumés.
3. Appuyer sur CANCEL (annulation) lorsque la cuisson au gril est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir des résultats optimaux, placer l'aliment à au moins 3" (7,0 cm) de l'élément du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE APPROXIMATIVE (minutes)
Steak		
1" (2,5 cm) d’épaisseur		
à point	4	15-20
bien cuit	4	18-24
Galettes de viande hachée*		
¾" (2 cm) d’épaisseur bien cuites	4	15-18
Côtelettes de porc		
1" (2,5 cm) d’épaisseur		
bien cuites	4	22-26
Tranche de jambon, précuite		
½" (1,25 cm) d’épaisseur tiède	4	8-12

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE APPROXIMATIVE (minutes)
Bacon		
bien cuit	4	6-10
Poulet		
morceaux avec os		LO Broil
bien cuit	3 ou 4	30-45
Filets de poisson		
floconneux	4	8-12
Darnes de poisson		
1" (2,5 cm) d'épaisseur		
floconneuses	4	10-15

*Placer jusqu'à 9 galettes, à distance égale, sur la grille de la lèchefrite.

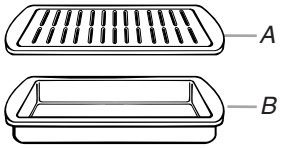
Cuisson par convection
(sur certains modèles)

Au cours de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue de l'air chaud, de façon continue et plus uniformément, dans tout le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Au cours de la fonction Convect (convection), l'élément en anneau fonctionne, avec le ventilateur, pour fournir une source indirecte de chaleur dans la cavité du four. Le ventilateur de convection se met en marche lorsque le four fonctionne depuis environ 5 minutes.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ou les élément(s) et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois que la porte est fermée.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson”.
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande.



A. Grille de la lèchefrite
B. Lèchefrite

Cuisson par convection
(sur certains modèles)

Utiliser la fonction Convect (convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Pour la cuisson au four par convection, entrer la température de cuisson normale. La commande réduira automatiquement la température du four réglée de 25°F (15°C) (même si la température de cuisson normale est affichée).

Réglage de la cuisson au four par convection :

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).

   “BAKE” et le symbole du ventilateur clignotent. “000” clignote sur l'afficheur.

2. Sélectionner la température du four.

   Appuyer sur AUTOSET 0 pour 350°F (175°C) ou sur les touches numériques appropriées. Chaque pression supplémentaire sur la touche Autoset augmente la température de 25°F (15°C).

   La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).

3. Appuyer à nouveau sur CONVECT BAKE ou attendre 4 secondes.

   “BAKE” cesse de clignoter. “100°” (35°C) ou la température réelle du four, si elle est supérieure à 100°F (35°C), s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.

   Le symbole du ventilateur commence à pivoter.

   Laisser le four préchauffer de 8 à 15 minutes.

   Lorsque la température réglée du four est atteinte, un long signal sonore se fait entendre. La température réglée s'affiche.

   Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur CONVECT BAKE.

4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Rôtissage par convection
(sur certains modèles)

Pour le rôtissage par convection, entrer la durée et la température de rôtissage normales. La commande vous invitera automatiquement à vérifier le degré de cuisson des aliments à 75 % de la durée réglée. Le ventilateur de convection s'allume immédiatement lorsqu'on met le four en marche.

REMARQUE : Pour le rôtissage par convection, il faut régler la durée de cuisson avant de régler la température.

Réglage du rôtissage par convection :

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

   “ROAST” et le symbole du ventilateur clignotent. “00:00” clignote sur l’afficheur.

2. Entrer la durée de rôtissage à l’aide des touches numériques. La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures 59 minutes (11:59).

   Si un préchauffage est nécessaire, ajouter 15 minutes à la durée de cuisson programmée.

3. Appuyer à nouveau sur CONVECT ROAST ou attendre 4 secondes.

   “ROAST” et le symbole du ventilateur clignotent sur l'afficheur. “000” clignote sur l'afficheur.

4. Sélectionner la température du four.

   Appuyer sur AUTOSET 0 pour 325°F (165°C) ou sur les touches numériques appropriées. Chaque pression supplémentaire sur la touche Autoset augmente la température de 25°F (15°C).

   La température du four peut être réglée entre 170°F et 550°F (75°C et 288°C).

5. Appuyer à nouveau sur CONVECT ROAST ou attendre 4 secondes.

6. “ROAST” cesse de clignoter et s'allume sur l'afficheur.

   100°F (35°C) ou la température réelle du four, si elle est supérieure à 100°F (35°C), s'affiche. La température augmente par tranches de 5° jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.

   Le symbole du ventilateur commence à pivoter.

7. Placer les aliments dans le four.

   Le compte à rebours débute une fois que le four commence à chauffer. Pour afficher de nouveau la température réglée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Convect Roast.

8. Lorsque 75 % de la durée de cuisson réglée s'est écoulée, le four invite à vérifier l'avancement de la cuisson. Prolonger la cuisson si nécessaire.

   Appuyer sur n'importe quelle touche pour afficher la durée de cuisson restante.

9. Appuyer sur CANCEL (annulation) après avoir terminé.
10. Retirer les aliments du four.

Cuisson et maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le programme Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de faire cuire au four pendant une durée réglée et de faire suivre le programme de cuisson par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

Pour régler le programme Cook & Hold :

1. Appuyer sur COOK & HOLD. “HOLD” et “00:00” clignotent sur l’afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner une durée de cuisson. La durée sélectionnée s'affiche tandis que “HOLD” continue de clignoter. La durée de cuisson peut être réglée de 10 minutes à 11 heures et 59 minutes.
3. Alors que “HOLD” continue de clignoter, appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST (sur certains modèles).
4. Appuyer sur PRESETS 0 ou sur les touches numériques appropriées pour sélectionner la température du four. La fonction sélectionnée clignote. La température du four peut être réglée entre 170°F (75°C) et 550°F (290°C).
5. Appuyer à nouveau sur la touche de fonction sélectionnée ou attendre 4 secondes.

   La fonction sélectionnée reste allumée sur l'afficheur et la durée de cuisson s'affiche.

   La température réelle du four s'affiche durant le préchauffage. La température réglée s'affiche à la fin du préchauffage.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

Quatre signaux sonores se font entendre, “BAKE” s'éteint et “HOLD”, “WARM” et “170°” (“75°” Celsius) s'affichent.

Après 1 heure de maintien au chaud :

Quatre signaux sonores se font entendre, “End” apparaît et l'heure réapparaît.

Pour annuler le programme Cook & Hold à tout moment :

Appuyer sur CANCEL (annulation). Retirer les aliments du four.

Réglage du programme Cook & Hold différé :

Le programme Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) différé permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et de faire suivre le programme de cuisson par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Ne pas utiliser la cuisson différée si le four est déjà chaud.

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section “Horloge”.

1. Appuyer sur la touche DELAY 1. “DELAY” clignote et “00:00” s’affiche.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour régler une durée différée.
3. Alors que “DELAY” continue de clignoter, appuyer sur COOK & HOLD. “HOLD” et “DELAY” et “00:00” clignotent sur l’afficheur.
4. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour sélectionner la durée de cuisson au four.
5. Appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE ou CONVECT ROAST (sur certains modèles).
6. Régler la température du four désirée en appuyant sur PRESETS 0 ou sur les touches numériques appropriées.

   “350°” (“175°” Celsius) s'allume lors de la pression sur PRESETS 0. Après 4 secondes, la durée différée entrée apparaît sur l'afficheur et “HOLD” disparaît de l'afficheur.

   La fonction sélectionnée et “DELAY” restent allumés pour rappeler qu'un programme différé Cook & Hold a été programmé.

Lorsque la durée différée s'est écoulée :

“DELAY” s'éteint. La fonction sélectionnée et la durée de cuisson au four s'affichent. La cuisson au four commence.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

Quatre signaux sonores se font entendre, la fonction sélectionnée s'éteint et “HOLD”, “WARM” et “170°” (“75°” Celsius) s'affichent.

Après 1 heure de maintien au chaud :

Quatre signaux sonores se font entendre, “End” apparaît et l'heure réapparaît.

Annulation :

Appuyer sur CANCEL (annulation). Toutes les fonctions de cuisson minutées et non minutées sont annulées. L'affichage de l'heure est rétabli.

Programme préféré

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La caractéristique Favorite (préféré) vous permet de sauvegarder la durée et la température d'une fonction Cook & Hold.

Pour régler un programme Favorite, la fonction Cook & Hold doit être active ou programmée.

Réglage d'un programme Favorite :

1. Programmer un programme Cook & Hold tel qu'indiqué à la section “Cuisson et maintien au chaud”.
2. Appuyer sur FAVORITE pendant 3 secondes.

   Le programme Cook & Hold nouvellement réglé ou en cours est sauvegardé.

   Un signal sonore est émis pour indiquer que la commande a accepté le réglage du programme Favorite.

Mise en marche d'un programme Favorite :

1. Appuyer sur FAVORITE.

   La durée et la température pour le programme Cook & Hold réglé s'affichent. (Si aucun programme Cook & Hold n'a été réglé, “nonE” s'affiche.)

2. Appuyer sur BAKE, CONVECT BAKE (sur certains modèles) ou CONVECT ROAST (sur certains modèles).

   Le programme Favorite se met en marche immédiatement. Le programme et la durée de cuisson sélectionnés s'affichent.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

Quatre signaux sonores se font entendre, la fonction sélectionnée s'éteint et “HOLD”, “WARM” et “170°” (“75°” Celsius) s'affichent.

Après 1 heure de maintien au chaud :

Quatre signaux sonores se font entendre, “End” apparaît et l'heure réapparaît.

Pour annuler un programme Favorite :

1. Appuyer sur CANCEL (annulation).

   Le programme Favorite sauvegardé ne sera pas affecté.

2. Retirer les aliments du four.

Maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce risquent de s'assécher s'ils sont laissés dans le four avec la fonction Warm (maintien au chaud).

Suivre les recommandations du fabricant pour le chauffage des bols et plats de service vides.

Réglage de la fonction Warm :

1. Appuyer sur WARM. “WARM” et “00:00” clignotent sur l’afficheur.
2. Appuyer sur PRESETS 0 ou sur les touches numériques appropriées pour sélectionner une température.

   “170°” (“75°” Celsius) s'allume lors de la première pression sur PRESETS 0. Chaque pression sur PRESETS 0 augmente la température par tranches de 5°, jusqu'à 190°F (85°C). En cas de nouvelle pression sur PRESETS 0, la température augmente par tranches de 25° à partir de 140°F (60°C).

   La température de maintien au chaud peut être réglée entre 140°F (60°C) et 190°F (85°C).

“WARM” et la température s'affichent lorsque la fonction Warm est activée.

Annulation de la fonction Warm :

Appuyer sur CANCEL (annulation). Retirer les aliments du four.

Arrêt automatique/Mode Sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures si vous le laissez accidentellement en marche. Cette caractéristique peut être désactivée pour activer le mode Sabbat.

- Le mode Sabbat peut être activé à tout moment, que le four soit allumé ou non.
- Le mode Sabbat ne peut être activé si les touches numériques sont verrouillées ou si la porte est verrouillée.
- Si le four est en marche lorsque le mode Sabbat est réglé, “BAKE” disparaît à la fin du programme de cuisson au four mais le mode de cuisson au four reste actif. Aucun signal sonore ne se fera entendre.
- Si on veut pouvoir allumer la lampe du four en mode Sabbat, il faut l'allumer avant d'activer le mode Sabbat.
- Au moment de la mise en marche du mode Sabbat, aucun signal sonore de préchauffage n'est émis.
- Tous les messages et signaux sonores sont désactivés pendant tout le temps où le mode Sabbat est activé.
- Le programme d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode Sabbat.
- En appuyant sur Cancel, on annule un programme de cuisson au four mais la commande reste en mode Sabbat.

- En cas de panne de courant, le four se rallume en mode Sabbat pour les 72 heures restantes et aucun programme n'est activé.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures et faire fonctionner le four pendant 72 heures sans interruption (mode Sabbat) :

1. Appuyer sur CLOCK pendant 5 secondes.

   “SabbATH” s'affiche et clignote pendant 5 secondes.

   “SabbATH” reste affiché en permanence jusqu'à ce que la fonction soit désactivée ou que la limite de durée de 72 heures ait été atteinte.

   “BAKE” s'affiche également si un programme de cuisson au four est activé alors que le four est en mode Sabbat.

   La cuisson au four est la seule fonction qui peut être activée pendant le mode Sabbat. Toutes les touches de fonction (sauf Cancel et Clock) sont verrouillées pendant la durée du mode Sabbat.

Pour annuler la cuisson au four en mode Sabbat :

1. Appuyer sur CANCEL (annulation).

   “BAKE” disparaît de l'afficheur. Aucun signal sonore n'est émis.

Pour annuler le mode Sabbat :

1. Appuyer sur CLOCK pendant 5 secondes
   OU
2. Après 72 heures, le mode Sabbat est désactivé.

   “SabbATH” clignote pendant 5 secondes. L'affichage de l'heure est rétabli.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section “Évent du four” ou “Évents du four”.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four ; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de remisage :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de remisage.

REMARQUE : La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 h, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h pour les saletés légères et entre 3 h et 4 h pour les saletés moyennes à intenses.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. L'application d'un chiffon humide froid sur le hublot de la porte interne avant que le four ait complètement refroidi risquerait de causer le bris du verre.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que “LOCK” est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture tant que “LOCK” est affiché.

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur SELF CLEAN. “CLEAN” et “SEt” clignotent sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche numérique PRESETS 0.

   MEd (saleté moyenne, 3 heures) s'affiche.

   Si la porte n'est pas fermée, des signaux sonores sont émis et “door” (porte) s'affiche jusqu'à ce que la porte soit fermée. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes, le programme d'autonettoyage est annulé et l'affichage de l'heure est rétabli.

   S'il s'écoule plus de 5 secondes entre les pressions sur Clean et Presets 0, le programme revient automatiquement à l'affichage précédent.
4. Pour choisir un réglage de nettoyage autre que le réglage moyen, appuyer sur la touche numérique PRESETS 0 pour faire défiler les réglages d'autonettoyage.

   HVy (saleté intense, 4 heures)
   MEd (saleté moyenne, 3 heures)
   LITE (saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée d'autonettoyage.
5. Après 4 secondes, le nettoyage du four commence.

   “CLEAN” s'affiche. “LOCK” clignote sur l'afficheur une fois que la porte est verrouillée et “LOCK” reste allumé. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée de nettoyage.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de différer l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur la touche numérique DELAY 1.

   “DELAY” et “00:00” clignotent sur l’afficheur.
2. À l’aide des touches numériques, entrer la durée différée du programme. La durée peut être réglée entre 10 minutes (00:10) et 11 heures et 59 minutes (11:59).
3. Appuyer sur SELF CLEAN.

   “SET” clignote sur l’afficheur.
4. Appuyer sur la touche numérique PRESETS 0.

   “MEd” (saleté moyenne) s'affiche.
5. Pour choisir un réglage de nettoyage autre que le réglage moyen, appuyer sur la touche numérique PRESETS 0 pour faire défiler les réglages d'autonettoyage.

   HVy (saleté intense, 4 heures)
   MEd (saleté moyenne, 3 heures)
   LITE (saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée d'autonettoyage.

   Après 4 secondes, “CLEAN” et “DELAY” s'allument et “LOCK” clignote sur l'afficheur. Lorsque la porte du four s'enclenche, “LOCK” cesse de clignoter et reste allumé pour indiquer que l'autonettoyage du four est programmé. La durée differée s'affiche.

Pour modifier l'heure de l'autonettoyage différé :

1. Appuyer sur la touche numérique DELAY 1.

   “DELAY” et “00:00” clignotent sur l’afficheur.
2. À l'aide des touches numériques, entrer la durée différée du programme.

   Après 4 secondes, “CLEAN”, “DELAY”, et “LOCK” s'affichent pour indiquer que l'autonettoyage du four est programmé. La durée differée s'affiche.

Lorsque le programme d'autonettoyage commence :

“DELAY” s'éteint et la durée de nettoyage s'affiche.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

“LOCK” s'éteint. La porte peut alors être ouverte.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL (annulation). Tous les mots disparaissent de l'afficheur. Toutes les fonctions sont annulées. L'heure s'affiche.

En fonction de la température réelle du four au moment de l'annulation de l'autonettoyage, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que le four refroidisse.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s’assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l’eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d’indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d’aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l’ensemble de la cuisinière est refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non incluse) :
  Voir la section “Assistance ou service” pour placer une commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons de récurage savonneux, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non incluse) :
  Voir la section “Assistance ou service” pour passer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

BOUTONS DE COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four afin d'éviter d'endommager les boutons de commande de la table de cuisson.

Ne pas faire tremper les boutons. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt (Off).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau ou lave-vaisselle :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

Méthode de nettoyage :

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non incluse) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des acides, tels que le vinaigre et les tomates, doivent être nettoyés aussitôt que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

Ne pas les nettoyer au moyen du programme d'autonettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et nettoyant liquide doux légèrement abrasif :
  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :

  Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour la grille et lèchefrite de la cuisinière à gaz - Pièce n° 31617B :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

BRÛLEURS DE SURFACE

Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non incluse) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :
  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à glisser. Le cas échéant, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aidera à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

TIROIR DE REMISAGE

Veiller à ce que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer.

Pour plus d'information, voir la section "Tiroir de remisage".

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

Doublure de tiroir (sur certains modèles)

Sortir tous les articles du tiroir et soulever la doublure hors du tiroir.

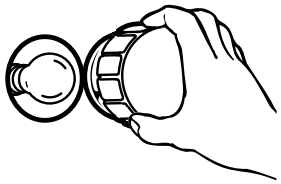
- Nettoyer avec un détergent doux.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager – Pièce n° 31682B (non incluse) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position off (arrêt).

Pour réinstaller :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Dépose :

1. Tirer le tiroir de remisage jusqu'à la première butée.
2. Soulever l'avant du tiroir et tirer le tiroir jusqu'à la deuxième butée.
3. Saisir les côtés et soulever la partie supérieure du tiroir et le sortir.

Réinstallation :

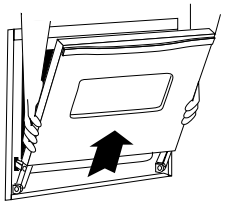
1. Placer les extrémités des glissières du tiroir dans les rails sur la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et le pousser délicatement jusqu'à la première butée.
3. Soulever le tiroir à nouveau et le pousser jusqu'à la fermeture.

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions qui suivent. La porte du four est lourde.

Dépose :

1. Ouvrir la porte du four jusqu'à la première butée (ouverture d'environ 4" [10,0 cm]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour soulever la porte.
3. Soulever la porte uniformément jusqu'à ce qu'elle se dégage des bras d'articulation.



Réinstallation :

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes de la porte avec les bras d'articulation sur la cuisinière.
3. Faire glisser la porte vers le bas sur les bras d'articulation jusqu'à ce que la porte repose complètement sur les charnières. Pousser sur les coins supérieurs de la porte pour faire reposer complètement la porte sur les charnières. La porte ne doit pas sembler décentrée.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- **Le cordon d'alimentation est-il débranché?**
  Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il ouvert?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le robinet principal d'arrêt ou de réglage du gaz est-il à la position fermée?**
  Voir les Instructions d'installation.
- **La cuisinière est-elle bien raccordée à la canalisation de gaz?**
  Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les Instructions d'installation.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
  Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
- **Les chapeaux de brûleur sont-ils à la position appropriée?**
  Voir la section “Brûleurs de surface scellés”.
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
  La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la section “Assistance ou service”.

Le brûleur de surface fait des bruits d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?**
  Le laisser sécher.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) à l'extérieur de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section “Commandes de la table de cuisson”.
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **Est-ce la première fois que le four est utilisé?**
  Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section “Commande électronique du four”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir la section “Verrouillage des commandes et de la porte du four”.

Les flammes du brûleur du four sont jaunes ou bruyantes

- **Utilise-t-on du gaz propane?**
  La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de service ou voir la section “Assistance ou service”.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne durant la cuisson au four, la cuisson au gril ou le nettoyage

- Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement pendant l'utilisation du four et pendant un certain temps après l'arrêt du four pour refroidir les commandes électroniques.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.

Des messages s'affichent

- **L'affichage indique-t-il l'heure en clignotant?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section “Horloge”.
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
  En fonction du modèle, appuyer sur CANCEL pour effacer l'affichage. Voir la section “Affichage(s)”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  “door” s'affiche. Fermer la porte du four complètement.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
  Voir la section “Programme d'autonettoyage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Cuisson au four et maintien au chaud”.
- **La température du four est-elle supérieure à 400°F (205°C)?**
  Laisser le four refroidir avant d'utiliser le programme d'autonettoyage.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
  Régler l'aplomb de la cuisinière. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
  Voir la section “Commande de la température du four”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section “Cuisson au four”.
- **Utilisez-vous un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section “Cuisson au four”.

- **Les grilles sont-elles correctement positionnées?** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?** Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web **www.whirlpool.ca**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada LP
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Whirlpool”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.

5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 9/07

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d'achat_____

8113P679-60

© 2007 Whirlpool Corporation.
All rights reserved.
Tous droits réservés.
® Registered Trademark/TM Trademark of Whirlpool, U.S.A., Whirlpool Canada LP Licensee in Canada
® Marque déposée/TM Marque de commerce de Whirlpool, U.S.A., emploi sous licence par Whirlpool Canada LP au Canada

11/07
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.